Recette par date de manifestation

Impression arrêtée au 03-sept-2011

1 “Crème frite” ou ghesoden vladen

1666,5	g	graisse de rognon
1,6665	kg	mascarpone
16,665	pces	oeufs
1666,5	g	pâte brisée
333,3	g	sucre fin

mode de préparation:

Ghesoden vladen (“crèmes frites”) : rissoles au fromage
Faire une pâte à pâte.La farce : mélanger les œufs et le fromage.En remplir la pâte . Former des petits chaussons .
Les plonger dans la grande friture et saupoudrer généreusement de sucre.

inforecette:

F. Nuytens pense par contre qu’il s’agit des crêpes fourrées (p. 29), à l’instar des “pipefarces“ (cf. infra). Comme le titre de la recette fait référence à des vladen / flans et ne vise donc apparemment ni beignets ni “pipefarces”, j’ai préféré y voir une “crème frite” dite lechefritas en espagnol, même si l’auteur ne prévoit pas de détailler les vladen en “lèches”, devant être plongées dans la grande friture..

NotificationRecette:

“Ils sont fait avec de la pâte, remplie de fromage mou, écrasé, mélangé avec des jaunes d’oeuf et remplissez-les et faites les frire dans de la graisse de boeuf; ayez alors assez de sucre et roulez les fritures dedans, ce sont des flans frits” (manuscrit 1035, p. 15; cf. aussi F. Nuyttens, Bloemlezing uit een vijftiende-eeuws kookboek , Anvers, 1985, p. 29).
Les ghesoden vladen sont frits et ne sauraient donc être des flans au sens strict. La recette n’est cependant pas claire et semble conseiller de remplir de la pâte avec du fromage et des oeufs, avant de la frire.
Par conséquent, elle peut très bien viser des beignets au fromage, qui sont lancés par les Maghrébo-Andalous au Moyen Âge central sous le nom de mujabbanas, repris dans le castillan almojabanas et le catalan lesques de ffromatge gras cf. R. GREWE, “Hispano-Arabic Cuisine in the Twelfth Century”, Du manuscrit à la table cité, p. 146 et éd. du Sent Sovi cité, p. 174: des “lèches” de fromage sont enrobées d’une pâte à frire, enveloppées dans une pâte levée aux oeufs et frites dans du saindoux; elles sont saupoudrées de sucre au moment où elles sont servies.

2 “Irson d’amandes”

280	g	amandes effilées
350	g	amandes émondées
70	g	baies de laurier
2100	g	crème de riz
14	g	girofle
1,4	L	lait
14	unités	safran
3,5	L	sirop de sucre de canne

mode de préparation:

Mélangez les amandes en poudre avec le sirop en les chauffant légèrement. Colorez au safran. Ajoutez la crème de riz (ou la semoule de blé). Elle facilite le travail ultérieur de la pâte et évite que celle-ci ne colle aux doigts.
Quantd elle est froide, vous lui donnez la forme d’un hérisson; formez une boule que vous amincissez à l’extrémité pour figurer une tête. Plantez-lui deux clous de girofle en guise d’yeux, deux amandes entières en guise d’oreilles et une baie de laurier en guise de museau; piquez le “corps” avec les amandes effilées et rôtiés.
Disposez le hérisson d’amandes sur un petit socle que vous placez au milieu d’une écuelle; entourez-le de lait.

inforecette:

En compensation, je propose de safranner la pâte d’amandes; cela lui donne une jolie teinte dorée. Bien que cet “irson
d’amandes” ne figure pas dans les chapitres d’ “entremets” du Ménagier ou du Viandier, sa ravissante composition le
range inévitablement au sein des “entremets” esthétiques. Chiquart en place plusieurs à l’intérieur des créneaux de son
château d’amour (“entremets élevé”); y figurent non seulement un “poullez escorchiez et revestuz et dorés”, mais aussi des
“pomes (boulettes) dores feites de chars” et des “hérisons dorés” (p. 147).

Cf. aussi hérissons contrefaits en “chair” (CHIQUART)

NotificationRecette:

“Pour faire irson (hérisson) d’amandes pour quatre plas, broyés les amandes en ung mortier environ quatre livres, et les
passés en une estamine avec ung peu d’eaue chaulde, et que l’amande soit assés espès et y mettés ung quarteron de sucre,
et bouillés tout ensemble en une paelle; et, quant il sera boullu, le mettés en une estamine ou sur toille neufve et le laissés
refroidir, et le mettés en platz en façon de coingz de beurre, et puis prenés des plus belles amandes et les fendés par la
moytié, et chescune moitié fendés en troys parties du long, et en jaunissés la moytié en saffran, et puis plantés en belles
rangés parmy le long, et puis prenés du lait, quant vous vouldrés servir, et qui ne touche point dedens les amandes quasi mys
dedens” (Viandier incunable, p. 68).
Cette recette est celle d’un faux hérisson. A l’époque on aimait les plats travestis; ainsi, la même édition du Viandier
reconstitue un esturgeon avec une tête de veau. Cependant, le vrai hérisson est également consommé au Moyen Âge.
Le Ménagier de Paris en donne deux recettes: soit rôti à la cameline (célèbre

sauce à base de cannelle), soit en pâté avec une “sauce de hallebran” (= caneton), acide et très épicée. Mais on préfère le contrefaire. D’aucuns le confectionnent avec de la viande hachée (Chiquart); d’autres, comme l’auteur du Viandier, avec de la pâte d’amandes. Celle-ci est déjà connue durant l’Antiquité et, en l’occurrence, recommandée par la médecine gréco-romaine dans les affections des maladies respiratoires (avec du miel à la place du sucre, alors inconnu). La recette conseille de disposer le hérisson à la façon d’un “coing de beurre” . Je n’ai trouvé aucune trace de ce plat. Mais à la page suivante le Viandier évoque un “beurre frais frit” dont la recette parfaitement obscure fait allusion à un coing enveloppé dans de la pâte. En revanche, le “beurre frais frit” feuillet LXXXI) du Grand cuisinier de toute cuysine, (qui circule dans les Pays-Bas méridionaux au moins jusqu’au début du 18e siècle, comme le prouve le Cuisinier familier paru à Bruxelles en 1705 qui y puise plusieurs recettes : “carbonnade pour le souper (p. 110) ou encore “fricassée (p. 108). (datant de 1543 ou 1544, mais poursuivant la tradition médiévale) est tout-à-fait lisible; il vise une crêpe épaisse, qui n’est aucunement destinée à enfermer un coing quelconque. Un coing en pâte est toutefois mentionné au feuillet LXXX du même Grand cuisinier ; c’est sans aucun doute à lui que pense l’auteur du Viandier. De même, les manuscrit 15 décrit comment cuire des coings en pot ou en pâte (om queappal te siden in eenen pot ofte pasteeijen daeraf maeken, n°263). A mon avis, en se rérérant au coing en pâte, l’auteur du Viandier a voulu signifier par-là que l’ “irson d’amandes” doit être modelé en forme de coing, c’est-à-dire, d’une boule dont on rétrécit le bout afin d’imiter le corps et la tête du hérisson. Je suggère de dorer les amandes effilées à la poêle, plutôt que de les jaunir au safran, comme le veut le Viandier ; l’effet est le même et l’opération nettement plus facile.

3 “Poulaille farcie” et “pommeaulx dorés”

14	L	Bouillons aux légumes et queue de bœuf
1400	g	hachis de mouton
1400	g	hachis de porc et veau mélangé
140	g	mélange 4 épices
1400	g	mozzarella
112	pces	oeufs
14000	g	poulet entier
14	unités	safran

mode de préparation:

Dépiauter délicatement le poulet en veillant à ce qu'il garde sa forme originelle; enlevez la carcasse tout aussi délicatement.
Préparez la farce: mélangez le blanc prélevé sur les carcasses avec les viandes hachées. Ajoutez le fromage pilé avec les épices, une c. à s.de safran et 2 oeufs. Salez.
Disposez la moitié de cette farce sous la peau à la place de la carcasse disparue. Reconstituez le poulet et recousez les bords. Rôtissez- le.
Faites les boulettes avec le reste de la farce, que vous divisez en deux parties. Ajoutez un oeuf et du persil pour les quenelles vertes
qui vous formez avec les mains. Faites-les pocher dans le bouillon.Pour les quenelles dorées, ajoutez deux oeufs et 1 c. à s. de safran;
pochez-les dans le même bouillon mais qui doit être safranné.Pour la dorure, mélangez les jaunes des 4 oeufs restants avec 1
c. à s. de safran. Badigonnez le poulet et les quenelles safrannées avec cette dorure. Remettez au four doux tout en les badigeonnant
continuellement jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

inforecette:

Elles se retrouvent dans la littérature culinaire arabe d'Orient et d'Occident: dans le Kitab al-Tabikh
d'al-Bagdhadi du 13e siècle tr. angl. A.J. ARBERRY in Islamic Culture, 1939, p. 35. , dans le le Kitab al-tabikh fi'l-
Maghrib wa-al -Andalus fi asr al-Muwahhidin (élaboré au 12e siècle par un anonyme andalou) cf. L. BOLENS, La cuisine
andalouse citée, p. 215 . Le Ménagier se conforme à la technique mise au point par les Arabes et conseille de gonfler
la "poulaille" d'air entre la chair et la peau au moyen d'une paille afin qu'une farce puisse être introduite sous la peau.
Il n'est pas indispensable de procéder de cette façon, car il est très facile de décoller la peau du poulet à la main sans la
déchirer. Enlever la carcasse ne pose pas un problème non plus, quoiqu'il faille procéder avec délicatesse. Une fois qu'elle
est enlevée, on prélève les blancs et les hache. Quant aux intérieurs, les marchands vendent toujours leurs volailles vidées.

NotificationRecette:

les dans l'eau. Prenez un tube, introduisez-le entre la peau et la chair et faites-la gonfler en soufflant. Pratiquez une incision
entre les deux épaules - mais ne faites pas le trou trop grand - et retirez les entrailles, mais les cuisses, les ailes et le cou avec
la tête et les pattes doivent rester recouverts de peau. Pour la farce, prenez de la viande de mouton, de veau et de porc, du
blanc de poulet et hachez-les ensemble tout crus. Puis broyez-les dans un mortier avec des oeufs crus et du bon fromage de
gain (gras), de la poudre fine d'épices et très peu de safran; salez juste ce qu'il
faut. Remplissez vos poules et recousez le
trou; avec le reste de votre farce faites des boulettes ("pommes" ou "pommeaulx") à la manière de pâtés de guède (garde)
et mettez-les cuire dans un bouillon de boeuf, ou dans de l'eau où cuit du boeuf, avec beaucoup de safran. Mais ne pas faire
bouillir trop fort pour que les boulettes ne se défassent pas. Puis embrochez-les sur une broche bien fine; pour les dorer,
battez beaucoup de jaunes d'oeufs avec un peu de safran broyé. Si on veut les dorer en vert il faut broyer de la verdure,
ajouter des jaunes d'oeufs bien battus, passer à l'étamine à cause de la verdure et en dorer la volaille cuite et vos boulettes;
posez la broche dans le récipient qui contient la dorure, versez la dorure sur toute la longueur des boulettes et remettez-les au
feu à deux ou trois reprises afoin que la dorure prenne. Mais veillez à ce qu'elle ne soit pas trop près du feu pour qu'elle ne
brûle pas" (Ménagier de Paris, p. 725).
La "poulaille farcie" et dorée est un des rares "entremets" esthétiques repris par le Ménagier ; elle est aussi un des favoris
de la cour de Bourgogne . LeTractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria en donne déjà la recette. Le
manuscrit 1035 l'appelle justement de cleene kiekine gevaerst blaest, la petite poule farcie et gonflée (d'air pour séparér la
peau de la chair, p. 12). Elle se retrouve également dans une version tardive et bas-allemande du Libellus de arte coqunaria
éd. H. WISWE, "Ein mittelniederdeutches Kochbuch des 15. Jahrhunderst", Braunschweigisches Jahrbuch, 1956, p. 41.
sous le nom de "poulet à la byzantine", alors que ses origines sont arabes. Le Kitab al-Wusla syrien du 13e siècle en
donne exactement la même formule M. RODINSON, "Recherches sur les documents arabes rematifs à la cuisine", Revue
des études islamiques, 1949, p. 157. . La "poulaille farcie" est presque toujours accompagnée de boulettes qui sont soit
dorées soit verdies. Elles sont appelées "pommes" ou "pommeaulx" (en flamand, on parle plus vulgairement de cloetkens
ou ballekens désignant les "bijoux de famille " des animaux mâles; le manuscrit 15 parle aussi de "fricotelles" dites
aujourd'hui "fricadelles" à Bruxelles). Les boulettes sont déjà décrites dans De re coquinaria :
"Pilez de la viande hachée avec de la mie de pain de blé tendre détrempée dans du vin. Pilez ensemble du poivre, du
garum et, si vous voulez, des baies de myrte dénoyautées. Formez de petites quenelles fourrées de pignons de pin et de
poivre. Enveloppez-les de crépine et faites-les griller légèrement avec du carenum (un vin obtenu par réduction d'1/ 3
du moût)" (n°48).

4 Amplummus

416,625	g	beurre
8,3325	L	crème fraîche
83,325	pces	jaune d'œuf
3333	g	pommes reinettes
1666,5	g	sucre fin

mode de préparation:

pommes pochées et nappées d'une crème anglaise aromatisée au safran et à la cannelle (très raffiné : à servir dans des « écuelles en argent »…)

Pelez les pommes; coupez-les en lamelles; pochez celles-ci et étuvez-les ensuite dans du beurre.
Préparez une crème anglaise: faites bouillir la crème; mettez les jaunes dans une jatte; mélangez-les avec de crème tiédie puis avec la crème chaude en veillant à ce qu'ils ne coagulent pas; sucrez et colorez au safran. Saupoudrez de cannelle et de sucre. Versez cette crème sur les pommes. Servez chaud ou froid.

inforecette:

NotificationRecette:

"Pour faire un amplummus: prenez pommes pelleez et copez par morceaulx, puis mis boullir en belle esve (eau) fresce; et quant ils sont bien cuis, purez l'esve hors nettement (égouttez les pommes)) , puis les suffrisiez en beau bure fres; ayez cresme douce et moyeulx (jaunes) d'oels bien batus, saffren et sel egalment; et au dreschier canelle et chucquere largement pardessus" (Vivendier , p. 46).. On trouve des recettes comparables chez vander Noot: pameye (n°125) et dans le manuscrit 15: poemeyen (n°93).

5 Aragondis

1666,5	g	beurre
8,3325	L	créme fraîche
999,9	g	farine
66,66	pces	oeufs
2499,75	g	sucre fin

mode de préparation:

délicat flan aux œufs (sans épices, sauf sucre)

Faites bouillir la crème dans un poêlon; versez-y la farine en pluie hors du feu et fouettez vigoureusement, tout en ajoutant les oeufs. Faites prendre le flan au bain-marie; dès qu'il a la consistance d'une pommade, incorporez progressivement le beurre préalablement ramolli, en maintenant le poêlon au bain-marie et en ne cessant de fouetter. Sucrez. Servez-la froide dans des écuelles individuelles.

inforecette:

NotificationRecette:

"Prenez de la crème douce et faites-la bouillir dans un pot en terre. Prenez des jaunes d'oeuf et de la farine et passez avec la crème. Mettez dans le pot du beurre doux en abondance et ajoutez-y les oeufs en filets. Sucrez puis ôtez du feu afin que cela
ne brûle pas" (Hotin, p. 1124).L'"aragondis" se retrouve chez vander Noot sous le nom de saenvladen dans lesquelles il n'y
a toutefois pas de beurre: "Vous prendrez dix-huit oeufs ou neuf jaunes dans un pot, de la crème et un peu de farine, le tout mélangé dedans. On y met du sucre. Ensuite on cuit, jusqu'à ce que ce soit suffisant" (n°120).Du fait qu'il comporte du beurre en abondance, l' "aragondis" se rapproche finalement d'avantage d'une hollandaise, qui serait sucrée et soutenue par de la farine, qu'à un flan.

6 Froide Sauge

28	g	cannelle
42	g	chapelure
28	g	fleur de sel
28	g	gingembre
28	g	girofle
14	g	graines de paradis
2,8	pces	œufs dur
1,4	bte	persil plat
4200	g	poulet entier
140	g	pouliot(ou menthe)
14	unités	safran
56	g	sauge
0,28	L	vinaigre de Xérès

mode de préparation:

Pochez la poule dans de l¹eau salée (pendant une heure environ). Écumez. Egouttez-la quand elle est cuite, désossez-la et coupez-la en morceaux. Dégraissez le court-bouillon. Assaisonnez-le avec les épices, colorez-le au safran, ajoutez le vinaigre et faites-le réduire. Passez-le ensuite par l¹étamine. Mettez-y les morceaux de poule, la chapelure, un jaune d¹oeuf dur haché et in fine les herbes également hachées. Rectifiez l¹assaisonnement. Versez dans une terrine et laissez reposer au frigo pendant deux jours au moins. Démoulez et garnissez avec les blancs hachés voire des rondelles d¹oeufs durs.

inforecette:

NotificationRecette:

La froide sauge est un plat froid à base de poulet et d¹oeufs durs (sans compter la sauge bien sûr) et pris en gelée; un aspic de volaille en somme. Le Viandier de Sion est, le premier, à en donner la formule: ³ Prenez vostre poulaille, et metez cuire en eaue, puis metez reffroidir; briez fleur de canelle, graine , girofle, percil, sauge, le plus de pain, ung pou de saffren, et passé la verdure; pour estre vert gay, coullez parmy l¹estamine de moiaux (jaunes) d¹eufs cuis, deffaites de bon vin aigre sans boullir; metez dedens vostre poulaille par menbrez et aubins (blancs) d¹eufs cuis durs dessus. Sourps de porcelet fait comme froide sauge, sans mettre nulz eufs, et moins de sauge² (Viandier de Sion, France, vers 1300, éd. R. Lehoucq, Lille, 1991, p. 346).
Le Ménagier y ajoute simplement des ³oeufs durs par quartiers ²:
³Prenez vostre poulaille et mettez par quartiers, et la mettez cuire en eaue avec du sel, puis la mettez reffroidier: puis broyez gingembre, fleur de cannelle , graine , giroffle, et broyez bien sans couler (passer); puis broyez du pain trempé en l¹eaue des poucins, percil le plus, sauge et un pou de saffren en la verdure pour estre vertgay, et les coulez par l¹estamine et aucuns y coulent (pour couleur?) des moyeux (jaunes) d¹oeufs durs et deffaites de bon vinaigre: et icelles deffaites, mettez sur vostre poulaille, et avec et pardessus icelle poulaille mettez des oeufs durs par quartiers et getez vostre sausse pardessus tout ² (Ménagier , éd. Pichon, p. 215).

7 Hypocras

116,655	g	mélange d'épices pour hypocras
466,62	g	sucre fin
6,9993	bout75cl	vin rouge

mode de préparation:

POUR PREPARER VOTRE HYPOCRAS :
Vous pouvez le confectionner dans sa forme classique avec du vin rouge, mais certains l'apprécient encore plus avec du vin blanc sec; il prend alors (chez certains auteurs) le nom de clairet (ou claret ou clairé). Nous utilisons un Gaillac blanc sec. Vous pouvez même utiliser du rosé ! Chaque sachet contient la dose d'épices pour confectionner 75cl (ou 1 litre) d' hypocras, les instructions accompagnent le sachet.
Mode d'emploi : enlevez un peu de vin de la bouteille, introduisez le contenu du sachet. Bouchez et laissez macérer 8 heures (pas plus, pas moins). Filtrez votre hypocras (passoire conique + filtre à café). Sucrez avec 70 à 80g de sucre par bouteille. Temps de conservation : 1 à 2 mois au réfrigérateur.

Quelques recettes avec l'hypocras :
Poire à l'hypocras pelez et coupez des poires, puis disposez-les au fond d'une cocotte en verre. Couvrez avec de l'hypocras rouge, mettez le couvercle de la cocotte et faites cuire à feu très doux, (le minimum du thermostat). Cuisson de 30 à 40 minutes suivant la taille des morceaux. Vous avez un dessert (ou un goûter) délicat et raffiné à déguster froid.
D'autres recettes utilisent de l'hypocras : cotignac à l'hypocras, pâte de pommes, coings, poires, raisinné à l'hypocras. Nous les détaillerons sitôt que nous les aurons expérimentées.

inforecette:

NotificationRecette:

L¹hypocras est incontournable dans tous les repas médiévaux où il est servi à la fin des agapes, comme digestif. J¹ai choisi une recette
bourguignonne: ³Prenés une onches de cinamonde nommée longue canelle en pippe, avec unes cloche de gingembre et autant de garingal (galanga, Alpina officinarum Hance, surnommé gingembre chinois), bien estampé (écrasé) ensemble, puis prenés ung livre de bon çuquere (sucre); et tout cela bien broyés ensamble et destrempés avec ung lot du milleur vin de Beaune que pourés finir et le laissir tremper unge heure ou deux. Et puis coullés parmy ung chause (chausse) par plusieurs fois tant qu¹il soit bien cler² (ajouts au Ménagier de Paris recueillis dans la maison de Roubaix à la fin du 15e s., éd. J. PICHON, Paris, 1846, II, p. 273).

8 Oeufs farcis

499,95	g	beurre
833,25	g	fromage blanc
16,665	pces	oeufs
0,83325	botte	persil
83,325	g	poudre de Duc

mode de préparation:

Oeufs farcis au fromage et à la « pouldre de duc » (mélange d'épices douces, polvora de duch en catalan)

inforecette:

NotificationRecette:

“Pour farsir oes”, le Vivendier mélange les jaunes cuits avec du persil, de la crème, du fin fromage fondant (fromage blanc), de la
poudre de “duc” (cannelle, gingembre, fleur de cannelle, graines de paradis, muscade, galanga, sucre) ou de la cannelle et du sucre. Les
blancs sont remplis avec cette farce et enfarinés avant d'être frits dans du beurre.

9 Paons ou faisans revêtus et flamboyants

6999,3	g	faisan

mode de préparation:

Paons ou faisans revêtus et flamboyants

le faisan est au centre du fameux banquet lillois de 1454 cf. CHIQUART et TAILLEVENT (volet III du manuscrit de la vaticane) Ms brugeois

Selon Olivier de la Marche, pas moins de quinze paons revêtus des plumes de leur cou, de leur tête et de leur queue, le corps doré à l'or fin et portant un collier de l'Ordre de la Toison d'or sont présentés lors des noces du Téméraire en 1468.

inforecette:

NotificationRecette:

10 Pasté en pot

1500	g	chapelure
1500	g	hachis de porc et veau mélangé
150	g	mélange 4 épices
15	pces	oeufs
450	g	pruneaux dénoyautés
450	g	raisins secs

mode de préparation:

pâté de viande en terrine aux épices et raisins secs

Mélanger porc/bœuf haché avec du pain râpé ou chapelure, des jaunes d'œuf, du safran, des fruits secs hanchés (raisins, pruneaux), 4 c. à s.d'épices (gingembre, cannelle, poivre, muscade, girofle, macis, sucre, mouiller avec du vin et du verjus. Cuire en terrine comme un pâté.

inforecette:

En suivant avec la pâte le mouvement allongé du poisson et en façonnant à chaque bout une corne,
il construit une barque. Elle fait partie des pâtés d'entremets. La technique remonte à l'Antiquité et subsiste dans nos
coq en pâte et jambon en croûte.Soit la croûte, faite d'une pâte "forte et espesse" (dixit Taillevent) ne se brisant pas à la
cuisson, joue le rôle d'une terrine où, suivant le Ménagier , la viande doit se trouver "à large dedans". La croûte permet
non seulement de cuire celle-ci en vase clos (à l'étouffée), mais aussi de la conserver (à propos de ramiers, le Ménagier
précise: "qui veult en garder, soient mis en pâté"). Ce type de pâté ressemble davantage à une casserole ou une boîte de
conserve, qu'à un vol-au-vent, fût-il un de ses héritiers. D'ailleurs, la croûte qui est un véritable casse-museau, dès qu'on
y porte la dent, n'est pas consommée. Elle sert aussi à réaliser des pâtés d'entremets du genre château fort (cf. supra),
voire "pochette surpise" d'où s'échappent, par exemple, des oiseaux vivants. Vu la difficulté du montage de la pâte qui n'a
recours à aucun support, la croûte est de plus en plus souvent faite dans un moule: "Si tu ne sais pas faire les croûtes (à la
main), cuis le pâté dans une poële, comme une tourte", conseille maestro Martino au 15e siècle. Comme la croûte perd en
partie sa raison d'être, elle est fréquemment supprimée. Cette nouvelle préparation est appelée pâté est pot, ancêtre direct
du pâté en terrine. Le Vivendier en donne une recette: "Prenez tel char que vous voudrez hachié bien menu et le mettez
bien cuire dedens un pot; vin, esve (eau) grasse assez, sel egalement et espices, et soit bien escumé tout premierement; puis
prenez vos espices,pain froyé ou passé, et moyeulx (jaunes) d'oes bien batus, saffren un poy pour donner couleur; faictes
boullir a poy d'esve grasse largement et bien couvert qu'il puist bien estuver, en remuant dilligamment qu'il n'arde (ne
brûle)" (éd. Scully, p. 34). Le manuscrit brabançon du 15e - 16e siècle en donne pas moins de quatre formules:
- boeuf haché, gingembre, girofle, poivre, sucre, vin, vinaigre (éd. Braekman, p. 45)
- viande maigre hachée, graisse, poivre, gingembre, graine de paradis, raisins secs, vin, cannelle (idem , p. 70)

- viande maigre hachée, graisse, poivre, gingembre, graines de paradis, raisins secs, vin, cannelle (idem , p. 76)
- boeuf et graisse hachés, vin, verjus, graines de paradis, macis, girofle, gingembre, raisins secs, beurre (idem , p. 112).
Il donne une formule supplémentaire sous le nom de pâté de viande comportant viande , graisse, raisins, pruneaux,
châtaignes, poivre, gingembre, macis, safran, sucre, clou (idem, p. 35).

NotificationRecette:

Le pâté médiéval (pastillum) n'a que peu de liens avec le pâté moderne, qui est un hachis cuit en terrine sans enveloppe de
pâte . Au contraire, le pastillum est formé d'une croûte de pâte qui est montée à la main et peut renfermer toutes espèces
de farces. Deux techniques de montage émergent, qui sont décrites dans les traités culinaires fini-médiévaux.
Soit la croûte constituée d'une solide abaisse de pâte, enrobe un animal entier, non désossé, dont elle épouse parfaitement
les formes. L'auteur du Liber de coquina parvient ainsi à réaliser avec une truite en croûte (De troitis in pastello) une
ravissante sculpture.

11 pâte de coing

2333,1	g	coing
116,655	g	mélange 4 épices
2333,1	g	sucre fin

mode de préparation:

1 kg de coing (en saison)
1/ 2 litre de vin rouge
75 gr de miel ou de sucre
1 c. à s. de cannellle
3 clous de girofle
1 c. à c. de muscade
1 c. à s. de gingembre
1 épi de poivre long
1 pincée de macis
Façons
Epluchez et videz les coings; coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans le vin avec les
épices jusqu'à ce qu'ils soient réduits en purée. Tamisez-la. Ajoutez le miel (ou le sucre);
recuisez la purée qui doit épaissir pour former une pâte épaisse et légèrement translucide.
Laissez-la refroidir dans un plat saupoudré d'épices; fiates-la e suite sécher pendant quelques
jours.
Coupez-la en médaillons avant de la présenter aux convives.

inforecette:

NotificationRecette:

"Prenez des coings et pelez-les. Ensuite épépinez-les et cuisez-les dans du vin jusqu'à ce qu'on puisse les passer. Quand ils
sont passés, prends alors du bon miel écumé et faites bouillir jusqu'à ce que ce soit épais. Et vous goûterez cela dans une
saucière. Quand c'est assez cuit, on y mettra des épices, bien sûr si on le veut épicé et faites ensuite cuire jusqu'à ce que ce
soit suffisamment tendre. Mettez (la pâte) encore chaude dans des boîtes ou dans des verres. Mais auparavant, on saupoudre
ces boîtes avec de la poudre afin que la pâte ne colle pas. Et d'aucuns mettent un quart de miel et 3/ 4 de sucre. D'autres
remplacent le miel par du sucre. Item, on mettra les épices suivantes dedans: cannellle, girofle, muscade, chacun 100 gr,
gingembre, poivre long, macis, chacun une demi once (om quecruyt te make, vander Noot, p. 67).
La pâte de coing ou cotignac est, selon les dires de Galien (médecin grec du 2e siècle), une spécialité ibérique destinée à
soigner les maux d'estomac (stomachique). Aujourd'hui elle l'est toujours: pasta de membrillo espagnole et marmelada
portugaise.
Le même Galien mentionne un médicament au jus de coing, qui serait de sa propre invention, et n'est autre qu'une gelée

de coing, également aux vertus digestivesLiliane PLOUVIER, “La confiserie européenne au Moyen Âge”, Medium
Aevum Quotidianum, Krems (Autriche), 1988, p. 28-9 et “Jam, Jellies and préserves.The origin”, Encyclopedia of Food,
New York, 2003. Ils sont tous deux repris dans les traités pharmaceutiques médiévaux (antidotaires) et notamment
dans l’Antidotarium Mesuae qui circule chez tous les apothicaires d’Europe entre les 13e et 17e siècles Liliane
PLOUVIER, “L’Antidotarium Mesuae ”, Papilles (18) 2000 et (19) 2001, Dijon, p. 17 et s. et 35 et s.; voyez au sujet de
sa présence à Gand, Christian DE BACKER, Farmacie te Gent in de late middeleeuwen cité, p. 105 et à Lille, Edmond
LECLAIR, Histoire de la pharmacie à Lille, Lille, 1900, p. 60. .
Ces confections sont généralement appelées electuarium en vocabulaire scientifique et “laituaire” en vieux français Cela dit,
la recette de vander Noot est très proche de celle du Ménagier (“condoignac”).

12 Pâtes norrois

49,995	g	cannelle
833,25	g	foie de morue
49,995	g	gingembre
833,25	g	pâte brisée
0,83325	bout75cl	vin blanc sec

mode de préparation:

rissoles fourrées de chair ou foie de poisson épicés

Préparez la farce; faites dégorger le foie de morue dans du lait pour enlever son goût de fumé. Égouttez-le et pilez-le. Épicez-le généreusement avec du gingembre et de la cannelle. Mouillez avec un peu de vin blanc.
Etalez la pâte et découpez-y des petits carrés au moyen d’un emporte-pièce ou d’un couteau. Posez au centre de chaque carré une petite noix de farce. Humectez les bords. Repliez en forme de chausson. Soudez en appuyant sur les bords avec une fourchette.
Faites frire . Servez froid.

inforecette:

NotificationRecette:

“Pour faire pastez noyrois: prenez de la menuyse (alevin) de luchs (brochet) u d’ aultre bon poisson, cuit, taillié par lopins

(dés), canelle et gingembre deffait de vin aigre; et faictez petis patez; aucun les refrisent en huille” (Vivendier , p. 42).
Le Vivendier a puisé cette recette dans le Enseingnemenz qui enseignent a apareillier toutes manieres de viandes . Les pâtes
norrois se retrouvent dans le Viandier et le Ménagier qui les farcit toutefois avec du foie de morue, plus facile à trouver que
des alevins de brochet.Ils devraient leur nom à la Norvège dont ils seraient originaires.

13 Poisson en trois manieres et couleurs

2333,1 g saumon entier

mode de préparation:

"Pour cuire un poisson en trois manieres et couleurs, c'est assavoir bouill,rosti et frit: envelopez la keuwe (queue) jusques au tiersch (de la longueur)
d'un drap linge (en lin) baignie d'esve (eau) salee, et en rostissant, et faictes feu egalement dessoulz le moillon (le milieu); puis ayez bure (beurre) fres ou huille bien chault, et quant vostre poisson sera bien rosti et cuit - mes gardez
bien qu'il n'atouche point de feu dessoubz le tiers de la teste - mettez une tuille ou une piece dessoubz; puis prenez vostre poisson tout droit et vostre huille ou bure chault en un pot et le frisiez tresbien jusques au tiers; et le coulouré d'or, d'argent et d'asur, la guelle ouverte jettant feu; et servez comme un entremès, le bouly a la sauce verd, le rosty a l'orenge espresse (pressée) et la frit à la
cameline" (17).Vivendier n°15

inforecette:

NotificationRecette:

Cet "entremets" très sophistiqué illustre parfaitement l'extrême raffinement de la table des ducs de Bourgogne.
La recette n'est cependant pas très claire. En fait, il s'agit de cuire les trois parties du poisson (la tête, les filets
et la queue) de trois manières différentes. On commence par frire la tête en tenant celle-ci droit dans la friture.
Ensuite, on place le poisson sur un grill en veillant à ne mettre le feu que sous les filets et la queue; celle-ci
est préalablement enveloppée d'un linge humide qui doit être constamment mouillé d'eau salée, afin d'assurer le
pochage (18).
Le poisson ainsi préparé est accompagné de trois sauces: la classique sauce verte (aux herbes, comme persil,
sauge), la très méditerranéenne sauce à l'orange et enfin la célèbre cameline, appelée ainsi en raison de la
couleur "poil de chameau" que lui donne la cannelle. Les versions figurant dans les manuscrits du Viandier
non "méditerranéisé"
sont fort acides. Par contre, le Vivendier l'adoucit au sucre, suivant l'exemple de sa consoeur tournaisienne (décrite par le Ménagier).Cet "entremets" très sophistiqué illustre parfaitement l'extrême raffinement de la table des ducs de Bourgogne.
La recette n'est cependant pas très claire. En fait, il s'agit de cuire les trois parties du poisson (la tête, les filets
et la queue) de trois manières différentes. On commence par frire la tête en tenant celle-ci droit dans la friture.
Ensuite, on place le poisson sur un grill en veillant à ne mettre le feu que sous les filets et la queue; celle-ci
est préalablement enveloppée d'un linge humide qui doit être constamment mouillé d'eau salée, afin d'assurer le

pochage (18).
Le poisson ainsi préparé est accompagné de trois sauces: la classique sauce verte (aux herbes, comme persil,
sauge), la très méditerranéenne sauce à l'orange et enfin la célèbre cameline, appelée ainsi en raison de la
couleur "poil de chameau" que lui donne la cannelle. Les versions figurant dans les manuscrits du Viandier
non "méditerranéisé"
sont fort acides. Par contre, le Vivendier l'adoucit au sucre, suivant l'exemple de sa consoeur tournaisienne (décrite par le Ménagier).

14 Pommes farcies

0,16665	L	eau de rose
2499,75	g	hachis de porc et veau mélangé
1666,5	g	lard braisé
166,65	g	mélange 4 épices
33,33	pces	oeufs
3333	g	pommes reinettes
1,6665	unités	safran
833,25	g	sucre fin

mode de préparation:

HACHIS CUIT d'après moi, qui évite le papier alu bien sur

Préparez la farce: mélangez le haché avec les oeufs durs pilés, poivrez, colorez au safran, épicez et sucrez.
Couper le dessus des pommes, sans enlever la tige; il servira de couvercle. Evidez les fruits avec un vide-pomme, tout en laissant suffisamment de chair pour qu'ils ne s'écroulent pas. Farcissez-les.

Refermez-les avec le couvercle. Entourez chaque pomme d'une tranche de lard et enveloppez-la ensuite dans une feuille d'alu. Lorsque les pommes sont cuites, enlevez la feuille d'alu et garnissez-les avec les épices ensucrées. Servez-les chaudes.

inforecette:

NotificationRecette:

“On prend des pommes non abimées et on coupe une fine tranche au sommet, là où il y a la queue et on y laisse la queue;
ayez un vide-pommes bien coupant et petit, pour évider la pomme, sans déchirer la peau. Et ensuite remplissez-la avec la
farce précitée et prenez le morceau avec la queue, et fermez la pomme, en lui donnant la forme qu'elle avait précédemment,
et attachez le couvercle avec une petite cheville en bois et faites frire la pomme dans du smout brûlant et sucrez-la
convenablement” (manuscrit 1035, p. 2 et Nuyttens, p. 12). La farce: “Celui qui veut faire une farce doit prendre de la
viande de porc, de la maigre et de la grasse, bien cuite, et des oeufs durs; hachez ensemble, dans un mortier, pilez bien,
ajoutez des bonnes “dragées”, poivre, safran, assez d'épices, du sel convenablement ”(manuscrit 1035, p. 1).
La recette propose de cuire la pomme dans du smout qui renvoie soit à de la graisse de boeuf, soit à du lard. J'ai choisi le
second, car encore aujourd'hui certains Belges se délectent de pommes cuites dans et avec du lard…

15 Rissoles de moelle

499,95	g	moelle
49,995	pces	oeufs
499,95	g	pâte brisée

mode de préparation:

à la poudre fine d'épices

Pâte à foncer
Préparez la farce: faites d'une part cuire trois oeufs jusqu'à ce qu'ils soient durs; de l'autre, faites pocher pendant cinq minutes trois os à moelle dans de l'eau frémissante salée. Laissez les os refroidir dans l'eau. Egouttez-les ensuite et retirez délicatement la moelle à l'aide d'un couteau fin. Hachez-la avec les oeufs, assaisonnez avec les épices, sucrez, salez.
Etalez la pâte et découpez-y des petits disques au moyen d'un emporte-pièce ou d'un verre. Posez au centre de chaque disque une petite noix de farce. Humectez les bords. Repliez en forme de demi-lune. Soudez en appuyant sur les bords avec une fourchette. Faites frire à la grande friture. Vous pouvez aussi les cuire au four.

inforecette:

Les rissoles de moelle du Ménagier font partie de la catégorie des raviolis in tortello paste frits du Liber. Le premier décrit en outre des rissoles aux fruits (châtaignes, figues, dattes, pommes, noix, p. 741), qu'on retrouve chez vander Noot (roffioelen aux pommes et noix qui, spécifie-t-il, sont en forme d'une demi-lune, n°127). Le Ménagier signale en outre des pet its pâtés de moelle devant être portés chez le pâtissier pour qu'il les cuise au four. Mais l'auteur affirme qu'on peut aussi les frire dans de la graisse, à l'instar des rissoles et des beignets (p. 739). Monseigneur de Berry auquel la recette fait référence n'est autre que le frère de Philippe le Hardi, premier duc de Bourgogne. La poudre fine du Ménagier comprend par ailleurs: une once de gingembre, un quarteron de cannelle, girofle et graine de paradis (maniguette), chacun un demi quart d'once, un quarteron de sucre (p. 777).

NotificationRecette:

"Les rissoles pour les jours gras sont de saison à partir de la Saint-Rémi (1er octobre). Il vous faut une cuisse de porc dont vous enlèverez toute la graisse. Mettez le maigre à cuire dans un pot et ajoutez beaucoup de sel. Enlevez-le lorsqu'il est presque cuit. Préparez des oeufs durs et hachez blancs et jaunes; d'autre part hachez menu la partie consistante de votre potage. Puis mélangez oeufs et viande et saupoudrez de poudre fine d'épices. Mettez-le en pâté et faites-le cuire dans sa propre graisse. Nota que c'est la farce appropriée pour le cochon. Parfois les cuisiniers l'achètent aux rôtisseurs. Cependant, pour la farce destinée au cochon, il est recommandé de rajouter du bon vieux fromage. Item, à la cour de seigneurs comme monseigneur de Berry, lorsqu'on tue un boeuf, on fait des rissoles avec la moelle" (Ménagier de Paris, p. 741- 3).

16 Sulta (tête de Porc aux herbes)

28	g	fleur de sel
28	g	gingembre
1,4	bte	persil plat
4,2	pces	pieds de porc
28	g	poivre
42	g	sauge
1400	g	tête pressée de porc
0,28	L	vinaigre de Xérès

mode de préparation:

une demi tête de porc avec la langue entière
deux pieds de porc
un bon verre de vinaigre de vin blanc
un gros bouquet de persil plat frais
un petit bouquet de sauge fraîche
une c. à s. de gingembre en poudre
une c. à s. de poivre du moulin
sel (contrairement à ce que dit l¹auteur de la recette, il en faut assez bien)
Façons
Faites cuire la tête de porc (avec la langue) et les pieds dans de l¹eau salée pendant au moins deux heures; écumez. Enlevez et désossez-les. Faites réduire le court-bouillon et dégraissez-le. Ajoutez-y du vinaigre, du gingembre et du poivre. Cependant coupez la chair en menus morceaux et remettez-les dans le bouillon. Vérifiez l¹assaisonnement. Il faut que le plat soit acide et suffisamment salé. Ajoutez les herbes hachées. Versez le contenu de la casserole dans une terrine afin qu¹il refroidisse. Laissez prendre en gelée au frigo. Consommez le ³souet² ou fromage de tête après l¹avoir laissé se reposer pendant quelques jours.

inforecette:

"Le "sous" de porcelet se prépare comme "froide sauge" , sauf qu'on n'y mets ni oeufs, ni sauge, ni pain. Il se compose
du groing, des oreilles, de la queue, des jarrets de devant et des quatre pieds bien cuits et parfaitement débarrassés des soies
et des poils. On les met ensuite dans une sauce au persil broyé, avec du vinaigre et des épices" (Ménagier de Paris, p. 727).
Sulta (ou) sulcia est un terme bas-latin qu'on retrouve dans les langues vernaculaires sous différentes versions
orthographiques: "souet", "soulz", "soux", "sourps" , "sous" ou "souz" en français, sulte en flamand, sulze en
allemand, sols en catalan, solcio en toscan. Ils proviennent probablement du perse sirka ou serkè désignant le vinaigre et
qu'on le retrouve dans d'autres langues indo-européennes anciennes: le slavon syra et le francique sur; ayant abouti
respectivement à l'allemand sauer et au français sûr. Si la sulta se décline de plusieurs façons dans les livres de
cuisine médiévaux, toutes les formules possèdent en effet une composante vinaigrée. Selon le Sent Sovi catalan, le sols
est fait avec de la viande ou du poisson frit, marinés dans du vinaigre. Le sulze allemand vise également une viande ou
un poisson conservés dans une sauce vinaigrée, mais celle-ci prend en principe en gelée; il est donc synonyme d'aspic. Dans
le sulze du Buch von guter spise (14e siècle) l'élément gélatineux est fourni par de la couenne de veau. Le solcio de
l'Anonyme toscan (14e siècle) a par contre un champ d'application plus limité puisqu'il est une variété de fromage de tête

(faisant également partie du genre aspic) qui se compose dei piedi d'ucelli (volaille) et di capo (tête) de porco (riches en
éléments gélatineux), assaisonnés au vinaigre (l'éditeur Faccioli traduit d'ailleurs solcio par gélatine) éd. citée, p. 53. .
Dans l'espace franco-bourguignon, la plus ancienne recette est donnée par le Tractatus de modo preparandi et condiendi
omnia cibaria (fin 13e siècle): " Sulta id est souet in gallico hoc modo fit: extremitates porci, uidelicet pedes, auricule et
caput frustratim incise, bene decocte et infrigidate in aceto bono mediocriter salsato ita ut tantum submergantur. Quidam
imponunt saluiam et petrosillum minutim incisum. Quidam terunt petrosillum et saluiam cum pipere et zinzibero et imponunt
ad modum salse. Quidam etiam imponunt sulte stomacum, iecur, palterum et intestina bouina, ut diutis cum bono sapore
preseruentur; post, assant in broculum et craticula " éd. M. MULON citée, p. 388. ."Sulta qui s'appelle "souet" en
français se prépare ainsi: coupez menu les extrémités du porc, c'est-à-dire, les pieds, les oreilles et la tête; cuisez-les bien,
refroidissez-les dans du bon vinaigre légèrement salé. Certains mettent de la sauge et du persil hachés. Certains pilent
le persil et la sauge avec du poivre et du gingembre et mettent un peu de sel. Certains mettent également dans le "souet"

l'estomac, le foie, la panse et les intestins de boeuf, pour qu'ils se conservent plus longtemps et aient un meilleur goût; puis
ils les rôtissent à la broche ou au gril".Le Tractatus en prévoit donc plusieurs variantes, dont principalement un fromage
de tête, comme le solcio toscan; la prise en gelée est obtenue grâce à l'adjonction de pieds de porc. Le "souz" des
Enseingnemenz qui enseignent a apareillier toutes manieres de viandes (même époque) se prépare aussi avec "les IIII piez
e les orilles e le groing, en souz, de beaucoup de perresil et d'espices détrempé de vinaigre ". Il en va de même du "sous"
du Ménagier de Paris (vers 1393). Le Viandier incunable est, à ma connaissance, le premier à utiliser l'expression
fromage de tête (à propos de celle d'un sanglier). Le sulte de vander Noot est, lui aussi, un fromage de tête (n°7). Par
contre, les sulten du manuscrit 476 recouvrent des préparations très variées, dont certaines ne prennent pas en gelée,
à l'instar des sols catalans; d'autres sont des aspics en tout genre (comme les sulze allemands), parmi lesquels dominent
toutefois les fromages de tête (n°10,12, 27, 215). Le fromage de tête subsiste en France. En Belgique, on l'appelle tête
pressée (et kip kap à Bruxelles, lorsque les morceaux de viande sont coupés en dés minuscules); elle est l'incontournable
accompagnement de la gueuze et du lambic.

NotificationRecette:

Dans les Enseingnemenz, la sulta ou ³souls² se fait de la façon suivante : ³Les IIII piez e les orilles e le groing, en souz, de beaucoup de perresil et d¹espices détrempé de vinaigre². C¹est un fromage de tête.
Il en va de même du ³sous² du Ménagier de Paris comportant ³du groing, des oreilles, de la queue, des jarrectz cours (de devant), et des quatre trotignons (pieds) bien cuis et tres bien plumez, puis mis en saulce de percil broyé, vinaigre et espices ² (p. 216) .

Voici la recette que j¹en propose en m¹inspirant de celle de la ³froide sauge², car le Viandier de Sion spécifie que le ³sourps de porcelet se fait comme froide sauge, sans metre nulz eufs, et moins de sauge²:

17 Tête de sanglier dorée et flamboyante

11665,5 g tête de marcassin

mode de préparation:

Tête de sanglier dorée

Lambert p.120

Recette : Ms brugeois- CHIQUART , Ménagier de Paris et flamboyante : cf. Flandrin-

inforecette:

NotificationRecette:

1/10/2011

Logistique

1 Claré

116,655	g	cannelle
116,655	g	coriandre graines
116,655	g	galanga
116,655	g	gingembre
116,655	g	graines de paradis
116,655	g	jonc odorant
116,655	g	poivre long
1166,55	g	sucre fin
23,331	bout75cl	vin blanc sec

mode de préparation:

Ingrédients
1 litre de vin blanc sec
50 gr de sucre (ou moins ou plus selon la douceur souhaitée)
1 c. à s. de cannelle
1 c. à s. de gingembre
1 c. à s. de graines de paradis
2 épis de poivre long
1 c. à c. de galanga
1 c. à c. de jonc odorant
1 c. à c. de coriandre en graines
Façons
Faites chauffer le vin; diluez-y le sucre. Ajoutez les épices. Laissez infuser une nuit. Filtrez.

inforecette:

NotificationRecette:

“Prenez deux quarts et une demi pinte de vin blanc du Poitou. Ensuite vous prenez un peu de ce vin et réchauffez-le. Mettez du sucre brun dans ce vin et fouettez jusqu’à ce que le sucre soit fondu dans ce vin chaud. Ensuite diluez-y une once et une demi once de la poudre suivante de bonnes épices finement pilées. Ensuite vous les passerez huit ou neuf fois à travers une chausse et clarifiez-le vin. Voici la poudre: prenez de la cannelle fine, gingembre blanc, graine de paradis, poivre long, galanga, calini aromatici, coriandre, la même quantité de chacun. Réduisez-les en poudre et filtrez tout” (om goeden finen witten clareyt te maken, pour faire du bon fin claré blanc, vander Noot, p. 64).
D’après Ria Jansen-Sieben et Marleen van der Molen-Willebrands, le calini aromatici vise le roseau odorant qui entre aussi dans certains hypocras. On le trouve dans les herboristeries. Ce claré de vander Noot ressemble d’ailleurs fort à un hypocras, en raison de la présence de sucre et des innombrables épices, qui sont spécifiques à ce dernier.
La formule donnée par le Viandier incunable est en effet à base de miel: “Pour faire une pinte de clairé, il fault demye chopine de myel, et sur et le faire bien cuyre avecques le vin, et qui soit escumé, et une once de pouldre fine qui soit passé, qui veult, comme hypocras” (p. 98).

1/10/2011

Pâtisserie

1 Blanc Manger

499,95	g	amandes émondées
499,95	g	beurre
0,16665	L	blanc d'œuf
33,33	g	cannelle
0,16665	L	eau de rose
1666,5	g	farine de riz
166,65	g	grenades
1666,5	g	poulet blanc
499,95	g	sucre fin

mode de préparation:

Pochez les blancs de volaille dans de l’eau salée; égouttez-les et hachez-les finement; mettez-les dans une casserole avec les amandes en poudre, la farine de riz et le sirop de canne; mouillez avec un peu de jus de cuisson afin que l’appareil n’adhère pas au fond. Tournez-y constamment jusqu’à ce qu’il soit suffisamment ferme pour qu’on puisse y couper des tranches. Faites-le refroidir dans un moule. Démouler le lendemain sur un plat; garnissez celui-ci d’une côté d’amandes effilées, de l’autre, de graines de grenade et de sucre.

inforecette:

Le sucre intervient seulement comme garniture, au même titre que les graines de grenade dont l’éclat rubis fait ressortir la blancheur neigeuse du plat. En France, il continue de se distinguer par cette pureté. C’est sans doute pour cette raison que les livres de cuisine le rangent parmi les mets pour malades cf. Melitta WEISS, “The role of the medieval physicians in the diffusion of culinary recipes and cooking practices”, Du manuscrit à la table , Paris, Montréal, 1992, p. 77-8. ; comme il est en outre d’une grande délicatesse, le “blanc manger” figure aussi en bonne place dans les repas de fête. Le blanc mengier du manuscrit 1035 contient les quatre éléments de base: blanc de chapon écrasé, lait d’amandes, farine de riz, sucre (p. 11).

Des préparations blanches sont déjà présentes dans la littérature culinaire antique. Le pseudo-Apicius mentionne sous le nom de pullus leucozomus (d’origine grecque), une poule au blanc (n°241). L es Arabes en font aussi. Isfidibaj = bouillon cf. MO. La muhallabiya est réalisée avec blanc de poulet pilé, riz, sucre; la rukhamiya est à base de farine de riz, de lait, de blanc de poulet détaillé très finement, d’huile d’amandes ou de noix mentionnés par Liber de ferculis n°10 et n°20 . Il reproduit partiellemen t en latin le Minhaj al-bajan, un gigantesque ouvrage à cheval entre cuisine et diététique, rédigé par le médecin bagdadien Ibn Gazla au XIe siècle; celui-ci y transcrit notamment la plupart des recettes du Kitab al-tabikh d’Ibn Sayyar al-Warraq de Bagdad, remontant au Xe siècle et résumant la gastronomie abbasside. Le Liber de ferculis est l’oeuvre de Jambolin de Crémone qui a réalisé cet ardu travail de traduction au XIIIe siècle à la demande probable des rois angevins de Naples(-Sicile). Anna Martellotti en a édité une version allemande intitulée Püch von der Chosten du XIVe siècle qu’elle a traduite en italien et qui comporte 82 recettes, Fasano (Pouilles), 2001; Christine Delplancq a pour sa part édité et traduit en français le manuscrit latin du XIIIe siècle, qui se trouve à la Bibliothèque Nationale (Paris) mais ne reproduit que 54 recettes, mémoire de licence en histoire médiévale à l’Universite de Bruxelles (ULB), 2002, non publié. Enfin, la ma’muniyya qui figure aussi dans les livres de cuisine d’Occident, comme le signale Maxime Rodinson “Ma’muniyya East and West”, Medieval Arab Cookery , Totnes (Devon) , 2001, p. 190. Elle subsiste au Portugal où le manjar branco est également composé de blanc de poulet pilé, de sucre, de crème de riz et de lait et en Turquie: le tavuk gögsü est fait avec blanc de poulet effiloché, riz pilé, sucre, lait. Aucune des recettes ne comporte de lait d’amandes ni d’amandes. Pour réaliser le présent “blanc manger” , j’ai combiné la version un peu trop dépouillée du Viandier (pour les grains de grenade qui en font sa beauté) avec celle plus complète mais moins éclatante du manuscrit 1035.

NotificationRecette:

“Blanc mengier d’ung chappon pour ung malade. Cuisiez en yaue; broiez amandez grant foison, du broion du chappon; deffaitez de vostre boillon, passez pamy l’estamine, faitez boullir tant qu’il soit liant pour tailler, versez en une escuelle; fillez demie douzene d’amandez pellez, et les asséez sur la moitié du bout de vostre escuelle; en l’autre moitié, des pepins de pomme de grenade et du succre” (Viandier de Sion, p. 351). Le “blanc manger” est un des grands classiques de la cuisine tardo-médiévale et figure dans presque tous les réceptaires du Bas Moyen Age. Jean-Louis Flandrin qui les examinés constate que les recettes diffèrent aussi bien d’un siècle à l’autre que d’un pays à l’autre J.-L. FLANDRIN, “Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisiine des 14e et 15esiècles: le témoignage des livres de cuisine”, Boire et Manger au Moyen Age II, Paris, 1984 , p. 75 et . Il a cependant pu établir quelques dénominateurs communs: ainsi, les “blancs mangers” comportent quasi-toujours des ingrédients blancs: blancs de volaille, sucre, riz, des amandes ou lait d’amandes, le tout étant broyé, haché, pilé, voire passé à l’étamine et ensuite bouilli pour former une sorte de pudding plus ou moins consistant. Autrement dit, le “blanc manger” médiéval n’a rien à voir avec les tremblotantes gelées de sinistre réputation, connues sous le même nom Outre-Manche. Le “blanc manger” du manuscrit de Sion du Viandier n’est constitué que deux composantes: blanc de volaille et amandes.

[2] # Chaudeau flamand

83,325	g	cannelle
66,66	pces	jaune d'œuf
999,9	g	sucre fin
4,9995	bout75cl	vin de table doux

mode de préparation:

Faites bouillir le vin avec 30 gr de sucre et la cannelle. Cependant, battez les jaunes avec le sucre restant. Retirez le vin du feu et versez-
le sur les jaunes. Remettez le mélange sur feu très doux en le fouettant constamment afin qu'il ne coagule pas et se transforme en une crème mousseuse. Mettez au frais.

inforecette:

NotificationRecette:

(candels en flamand); selon Jean-Louis Flandrin, le "chaudeau" est une eau de cuisson de viande, autrement dit un genre de bouillon clair (117). Le "chaudel sur eulx pochiez" duVivendier , d'ailleurs surnommé "brouet" (de brodium = bouillon), est en effet de l'eau chaude, comportant simplement du persil frit dans du beurre avec du verjus et servant à napper des oeufs pochés, présentés sur une tranche de pain ("soupe"). Par contre, le "chaudeau flamand" qui figure dans la plupart des livres de cuisine français est bien une crème fluide. La plus ancienne version se retrouve dans le Viandier de Sion qui le range parmi les mets pour malades. La recette est à base de vin et d'oeufs qui doivent l'épaissir sans coaguler. Le Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria en donne une variante à la bière sous le nom de sorbitum : "Cassez des oeufs dans la poêle en ajoutant un peu de vin. Ensuite faites bouillir de l'eau et du vin ou de la bière et de l'eau et retirez du feu. Ajoutez des jaunes d'oeuf ... en remuant bien ". Les premiers candels des livres flamands diffèrent à peine des versions précédentes. Le candel de vander Noot, également à la bière, est intitulé suypen voer eenen crancken oft siecken mensche , c'est-à-dire bouillon pour gens malades. Son candel contient toutefois un féculent et n'est donc pas une émulsion proprement dite: "Prenez deux ou trois jaunes d'oeuf, un peu de farine, de la bière, du beurre et du sel; faites chauffer doucement pour éviter que les oeufs ne coagulent". Si c'est le cas, dit l'auteur plus loin (n°85), "mettez le candel d ans de l'eau froide tout en le fouettant" (n°83). De même, le kokagie (synonyme de candel) du manuscrit 476 (n°56) comporte un féculent. En revanche, la versi on n°151 (toujours pour malades) du manuscrit 15 est une émulsion (sans agent de liaison). Candel / sabayons. L'anglais médiéval translate "chaudeau" / candel par caudell qui est également une crème à base d'oeufs et de vin; mais il est sucré et fait dès lors partie de la famille du zabaglione (118) . À son instar, les candels flamands s'édulcorent et se transforment en sabayons. Le manuscrit 15 donne plusieurs formules (n°125 et n°30) au vin, aux oeufs et au sucre. Vander Noot (n°90) et le manuscrit 15 (n°43) surnomment les candels sucrés "oeufs à la lombarde" démontrant qu'ils les perçoivent comme une spécialité italienne. Assez curieusement je ne les ai pas retrouvés dans les réceptaires tardo-médiévaux produits en Italie. "Prenez III mesures de vin, une mesure de vin doux, et .L. jaunes d'oeuf, une livre de sucre et 1/ 4 de cannelle " ((candel , manuscrit 15, n° 125). Comme cette recette pose les jalons du sabayon italien, le même manuscrit en donne une deuxième version sous le nom d' "oeufs à la lombarde" (n°43). Une façon de rendre à César ce qui appartient à César!

3 Dragées d'épices

466,62	g	épices ensucrées indiennes
1166,55	g	sucre fin

mode de préparation:

Ingrédients
sucre
eau
épices (anis, gingembre, cannellle, fenouil, coirandre)
Façons
1. Sucre tiré
Faites cuire un sirop (eau + sucre) au petit cassé (132°- 143°). Épicez. Laissez refroidir
une minute. Travaillez le sirop avec une splatule jusqu'à ce qu'il soit assez foid pour être
manipulé avec les mains. Étirez-le, torsadez-le, tordez-le (pendant 20 minutes environ)
jusqu'à ce qu'il commence à durcir . Le cordon ainsi obtenu passe d'une teinte jaunâtre
translucide à un blanc crémeux. Coupez-le en morceaux.
2. Sucre pétri
Faites cuire un sirop (eau + sucre) au petit boulé (116°). Épicez. Versez le sirop sur une
surface en marbre. Travaillez- le avec une spatule pour qu'il devienne brillant et visqueux.
Continuez ainsi (pendant 5 à 10 minutes) jusqu'à ce qu'il soit blanc et ferme. Pétrissez-le
pendant 5 à 10 minutes. Roulez-le en boule, comme un pâton, et laissez-le reposer au moins
12 heures. Modelez le pâton de sucre en petites boules régulières.

inforecette:

NotificationRecette:

"Tu prends une ou deux livres ou trois au maximum de sucre... tu le mets dans un récipient en cuivre étamé... tu mouilles
le sucre avec suffisamment d'eau douce pour qu'il soit recouvert... pose-le sur le feu... fais cuire (le sirop) jusqu'à ce que
l'eau soit évaporée... examine (son degré de concentration) en versant une goutte sur du marbre; si elle file entre les doigts
ou colle, retire vite le récipient du feu... verse (le sirop) sur une surface en marbre enduite préalablement d'huile d'amande
douce ou de sésame... pendant qu'il est encore chaud, replie les bords vers le centre... ensuite tire-le et étends-le entre les
mains, comme on étire les electuaria dulcia... fixe un clou crochu au mur... projette le sirop dessus et arrache-le ensuite du
clou... étire-le encore comme on étire les electuaria dulcia jusqu'à ce qu'il s'éclaircisse... place-le près du feu pendant que
tu l'étires, pour qu'il reste chaud et soit plus facile à étendre... ensuite remets-le sur le clou... tire à nouveau dessus jusqu'à

ce qu'il devienne aussi blanc que possible... ensuite découpe la pâte de fanid avec un couteau (sur une surface en marbre
saupoudrée préalablemet d'amidon blanc) et donne-lui la forme que tu veux... ronde, allongée ou autre..." (Abulcasis, Al-
Tasrif , traduit en latin au 13e siècle par Simon de Gènes et Abraham de Tortosa sous le titre de Liber servitoris , rééd. M.
Engeser, Stuttgart, 1986, p. 40 v).
Le médecin andalou, Abu l Quasim al Zahrawi, dit Abulcasis (mort en 1009) est à ma connaissance le premier à décrire la
technique du sucre tiré et du sucre pétri dit aussi pénide (fanid), qui est à la base des "dragées" médiévales. Aujourd'hui il
sert notamment à fabriquer des bonbons du genre fondants et berlingots.
Comme on l'a vu, les "dragées" désignent aussi des épices ensucrées.
Elles sont en général achetées chez les apothicaires Christian DE BACKER a relevé leur présence dans les pharmacies
gantoises au Moyen Âge, Farmacie te Gent in de late middeleeuwen, Hilversum, 1990, p. 25. .
Quant à la dragéification qui est utilisée pour réaliser les dragées modernes, offertes aux naissances voire mariages, elle
n'a vraiment été mise au point qu'au 19e siècle par Fermond en 1832, DORVAULT, L'officine , Paris, 1893, p. 415. .
La technique est la suivante: les noyaux à dragéifier (amandes, noisettes, semences) humectés avec de la gomme, de l'eau et
du sucre sont placés dans une bassine appelée branlante, parce qu'on lui imprime un mouvement d'oscillation; ils roulent
les uns sur les autres jusqu'à évaporation du liquide. La même manipulation est répétée trois ou quatre fois. Ensuite les
dragées sont glacées.
Cependant les jalons de la dragéification sont posés bien plus tôt, comme le prouve la recette d'anneys in counfyte glanée
dans un manuscrit anglais du 14e siècle éd. C. HIEATT et S. BUTLER, Curye on Inglysch cité , p. 151.
; les semences (aussi bien d'anis que de carvi, de coriandre ou de fenouil) sont bouillies dans un sirop de sucre placé dans
un poêlon; celui-ci fait l'objet d'un long et patient travail de roulement manuel aboutissant in fine à la formation des
boules rondes de la grandeur d'un pois.
Un des plus anciens témoignages faisant allusion à un récipient spécifique, facilitant l'indispensable mouvement de
rotation, se trouve dans un manuscrit rédigé dans les Pays-Bas méridionaux au 16e siècle. Joop Witteveen citant
Braekman explique: les espèces sont plongées dans un sirop de sucre brûlant et ensuite placées dans un récipient avec
du sucre en poudre. Le récipient est conçu de telle façon qu'il puisse être aisément agité afin de permettre aux dragées de
rouler sur elles-mêmes; elles sont à nouveau parsemées de sucre. Les roulements successifs leur donnent une forme ronde.
Le récipient doit être agité jusqu'à refroidissement complet J. WITTEVEEN, "Rose sugar and other medieval sweets",
PPC (20) 1985, p. 24; W. BRAEKMAN, Medische en technische Middelnederlandse recepten; een tweede bijdrage tot de
geschiedenis van de vakliteratuur in de Nederlanden , Gand, 1975, p. 209. J. VAN DER HEYDEN a découvert une recette
compable chez R. DE FARVACQUES, Medicina Pharmaceutica oft drôgh-bereydende Ghenees-konste du 17e siècle. .

4 Pièce montée de Circonstance

70 unités Pièce montée de Circonstance (1portion)

mode de préparation:

inforecette:

NotificationRecette:

5 Sucre rosat- sucre violat- massepains & nougats- fruits confits & pâtes de fruit :

466,62	g	amandes émondées
466,62	g	figues sèches
466,62	g	Fruits confits à la moutarde
466,62	g	nougat

mode de préparation:

inforecette:

NotificationRecette:

6 Tailliz

375	g	datte
375	g	figues sèches
0,05	L	huile d'amande
2,5	L	lait
10	pces	oeufs
2000	g	pain brié
375	g	raisins secs
0,5	unités	safran
375	g	sucre fin

mode de préparation:

breadpudding avec amandes, figues, raisins secs, dattes, épices) et « chaudeau flamand

un demi-litre de lait d'amande (remplaçant le lait de vache les jours d'abstinence et fait d'amandes en poudre délayées dans de l'eau)
Hachez le pain, mélangez-le avec le lait d'amande, les oeufs battus, le sucre, le safran et les fruits secs éventuellement coupés en morceaux.Placez l'appareil dans un plat allant au four et préalablement graissé avec de l''huile d'amande ou d'olive. Faites cuire le "tailliz" à four chaud pendant environ une heure. Vérifiez s'il est à point en le piquant avec un fin bâtonnet qui doit en ressortir bien sec.
Laissez refroidir.Nappez le "tailliz" avec un "chaudeau flamand" sucré (= sabayon)

inforecette:

Quant à vander Noot, il donne sous le nom de calijsken (dont l'orthographe se rapproche très fort de celle du "kaliis" du Libellus) la formule carnée du Viandier de la Vaticane. Elle comporte deux versions également à base de volaille pilée (chapon ou poulaille); l'une est salée (n°91), ta ndis que l'autre est aigre-douce, avec des amandes en sus et est destinée aux malades (n°146). C'est manifestement une variété de "blanc manger" qui, lui aussi, figure souvent parmi les plats pour malades. Le "tailliz" subsiste toujours en Belgique sous le nom de "poding" (ou "boding") et en Angleterre sous celui de bread-pudding (pudding au pain).

NotificationRecette:

"Prenez figues, roisins et lait d'amendes boully, eschaudez, galettes et crouste de pain blanc couppé menu par petitz quarrez, et faictes boullir vostre lait, et saffren pour luy donner couleur, et succre, et puis mettez boullir tout ensemble tant qu'il soit bien lyant pour taillier; et mettres par escuelles " (Viandier de la Vaticane - 1ère partie, p. 232). "Tailliz" est dérivé du verbe tailler parce qu'on doit pouvoir détailler des tranches dans ce mets. Il est fabriqué avec du pain qui est souvent mélangé à des fruits secs et des oeufs. Le "tailliz" se retrouve déjà dans le Libellus de arte coquinaria (fin 12e siècle, d'origine française) sous le nom déformé de "kaliis"; il ne comporte pas encore de fruits secs: "On prend du lait entier et ajoute du pain blanc en dés et on fait bouillir; on ajoute des jaunes d'oeuf battus " éd. et tr. angl. R. GREWE et C. HIEATT, Temple, Arizona, 2001, n°17..Les fruits secs entrent pour la première fois dans le "garlins" (autre altération de "tailliz") du Viandier de Sion. Il s'agit, en l'occurrence, de figues et de raisins secs. Le Viandier de la Vaticane, par contre, le nomme "tailliz" et le prépare de la même façon quoique sans oeufs mais avec safran et sucre. La partie III de ce même Viandier en donne trois versions supplémentaires: un "tailliz" (hors carême) à la chair de veau et de poulet, un autre (à jour de poisson) à la chair de perches et brochets et, enfin, un troisième (de carême) au pain et fruits secs. Tous comportent en outre du sucre idem , p. 266-7. .
Le manuscrit flamand 1035 ne reprend que la formule pour jours maigres avec

pain et fruits secs qu'il appelle vastenen mortroel : "morterel" en carême. Le mot vient du latin mortarolum (de mortarium = mortier) parce qu'il est fait avec des aliments pilés ou hachés, qui sont le plus souvent d'origine animale (cf. infra). Il serait d'origine provençale ou catalane mais figure dans tous les réceptaires médiévaux cf. Th. SCULLY, The art of cookery in the Middle Ages cité, p. 214. Si le manuscrit 1035 l'a rebapstisé mortroel , c'est peut-êtreparce que le "tailliz" requiert également l'usage du mortier.

7 Tarte aux pommes

833,25	g	amandes émondées
166,65	g	cannelle
0	L	eau de rose
1666,5	g	pâte brisée
1666,5	g	pommes reinettes
1666,5	g	sucre fin

mode de préparation:

tarte aux pommes et aux amandes liées au pepercoeck (= couque de Dinant ou spéculoos) VDN 123

La farce : pommes en purée assaisonnées avec gingembre, cannelle,graines de paradis, noix de muscade, clous de girofle, macis, sucre
et mélangées avec de la crème et des suyckercoecken (spéculoos oucouque de Dinant) pilés.

inforecette:

Certaines tartes farcies aux pommes ont, par ailleurs, recours à une technique originale: après cuisson au four, le couvercle est enlevé ou troué afin d'enlever les morceaux de pommes, qui sont pilés, sucrés, épaissis avec des suyckercoecken mélangés à de la crème .

NotificationRecette:

Les peperkoeken ou suyckercoecken ou lijfcouken qui s'appellent Lebkuchen dans les manuscrits médiévaux allemands (Trude EHLERT, Kochbuch des Mittelalters, Düsseldorf, 2000, p. 209) sont des pains très durs qu'on doit humecter avant de les consommer et qui sont épicés généreusement (anis, coriandre, cannelle, gingembre, muscade, girofle). La recette qu'en donne par exemple le manuscrit 15 spécifie que le peperkoek est cassant et peut se conserver longtemps (n°83).
En Belgique, ce genre de pain subsiste d'une part dans le spéculoos, de l'autre, dans les couques de Dinant et de Rims, qui sont de véritables casse-museaux. L'actuel peperkoek correspond par contre au traditionnel pain d'épices ayant une texture molle. Dirk De Prins et Nest Mertens considèrent cette façon de lier la farce avec du suyckercoeck comme typiquement flamande (114), quoique les Allemands la connaissent aussi.